



2018 Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO, Bodegas Hacienda Monasterio

Descrizione del vino:

Con i suoi vigneti calcarei, Hacienda Monasterio è uno dei produttori più alla moda e innovativi della Ribera del Duero.

Nota di degustazione:

Rosso granato saturo dal centro al disco. Spezie esotiche e delicate note floreali esaltano il naso di bacche nere e melograno. Al palato è fresco e vivace, con una struttura molto fine e aromi di frutta opulenti. L'acidità fine e i tannini precisi conferiscono equilibrio al frutto maturo. Ancora una volta una magnifica annata di questo vino di culto della Ribera del Duero.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Hacienda Monasterio

Valutazioni:

Score 19/20, Parker 94/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Numero di articolo:

0638618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hacienda Monasterio

Ribera del Duero DO

Bodegas Hacienda Monasterio

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.